INVENTUM

VEILIG & VERTROUWD

GEBRUIKSAANWIJZING
INSTRUCTION MANUAL
GEBRAUCHSANLEITUNG
MODE D'EMPLOI

CC070

MINI CUPCAKEMAKER

MINI CUPCAKE MAKER • MINI CUPCAKE-MACHER • APPAREIL À PETITS GÂTEAUX

NEDERLANDS

Klein huishoudelijke apparaten horen niet in de vuilnisbak. Breng ze naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.

1. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN PAGINA 4
2. PRODUCTOMSCHRIJVING PAGINA 6
3. VOOR HET EERSTE GEBRUIK PAGINA 6
4. MINI CUPCAKES MAKEN PAGINA 6
5. TIPS & SUGGESTIES PAGINA 7
6. REINIGING & ONDERHOUD PAGINA 7

GARANTIE & SERVICE PAGINA 21

ENGLISH

Legislation requires that all electrical and electronic equipment must be collected for reuse and recycling. Electrical and electronic equipment marked with the symbol indicating separate collection of such equipment must be returned to a municipal waste collection point.

1. SAFETY INSTRUCTIONS PAGE 8
2. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE PAGE 10
3. BEFORE FIRST USE PAGE 10
4. PREPARING MINI CUPCAKES PAGE 10
5. TIPS & SUGGESTIONS PAGE 11
6. CLEANING & MAINTENANCE PAGE 11

GUARANTEE & AFTER SALES SERVICE PAGE 21

DEUTSCH

Elektro Haushaltsgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie diese über Ihren Elektrofachhändler oder Ihrer örtlichen Wertstoffsammelstelle.

1. SICHERHEITSHINWEISE SEITE 12
2. BESCHREIBUNG DES GERÄTS SEITE 14
3. VOR DER INBETRIEBNAHME SEITE 14
4. MINI CUPCAKES ZUBEREITEN SEITE 14
5. HINWEISE & VORSCHLÄGE SEITE 15
6. REINIGUNG & PFLEGE SEITE 15

GARANTIE & SERVICE SEITE 22

FRANÇAIS

Les petits appareils domestiques doivent être mis au rebut dans des conteneurs spéciaux ou aux points de collecte réservés à cet usage.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ PAGE 16
2. DÉFINITION DE L'APPAREIL PAGE 18
3. POUR LA PREMIÈRE UTILISATION PAGE 18
4. FAIRE DES PETITS GÂTEAUX PAGE 18
5. CONSEILS & SUGGESTIONS PAGE 19
6. NETTOYAGE & ENTRETIEN PAGE 19

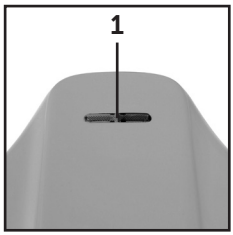
GARANTIE & SERVICE PAGE 22

1 | VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
- ♨ **De buitenkant en de bakplaten worden heet**!
- Laat het apparaat en de bakplaten volledig afkoelen voordat u het apparaat schoonmaakt of opbergt.
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
- Wikkel het snoer geheel af om oververhitting van het snoer te voorkomen.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van apparaten die warmte afgeven zoals ovens, gasfornuizen, kookplaten, etc. Het apparaat op afstand houden van muren of andere objecten die vlam kunnen vatten zoals gordijnen, handdoeken (katoen of papier etc.).
- Zorg er altijd voor dat het apparaat op een effen, vlakke ondergrond staat en gebruik het uitsluitend binnenshuis.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.
- Indien u het apparaat wilt verplaatsen, dient u ervoor te zorgen dat het apparaat afgekoeld is en dat de stekker uit het stopcontact is verwijderd.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker, het snoer of het apparaat beschadigd is, wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert of wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadpleeg dan de winkelier of onze technische dienst. In geen geval de stekker of het snoer zelf vervangen. Reparaties aan elektrische apparaten dienen uitsluitend door vakmensen uitgevoerd te worden. Verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker tot gevolg hebben. Het apparaat nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.
- Niet aan het snoer c.q. het apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos te halen. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.

- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden. Kinderen beseffen de gevaren niet, die kunnen ontstaan bij het omgaan met elektrische apparaten. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met elektrische apparaten werken. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, wanneer zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden, tenzij dit onder toezicht gebeurt.
- Indien het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt, moet u de stekker uit het stopcontact verwijderen.
- Verlengsnoeren mogen alleen gebruikt worden indien de netspanning (zie typeplaatje) en het vermogen hetzelfde of hoger is dan van het apparaat. Gebruik altijd een goedgekeurd, geaard verlengsnoer.
- Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het apparaat naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.
- Indien het apparaat na het inschakelen niet functioneert, dan kan de zekering of de aardlekschakelaar in de elektra verdeelkast zijn aangesproken. De groep kan te zwaar zijn belast of een aardlekstroom kan zijn opgetreden.
- Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorslaan van de beveiliging in het apparaat kan duiden op een defect, dat niet wordt verholpen door verwijdering of vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden.
- **Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water.**
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt, kan er bij eventuele defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.

2 | PRODUCTOMSCHRIJVING



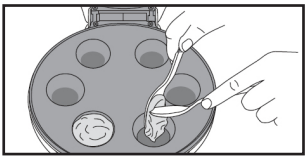
1. Indicatie lampjes (oranje/groen)
2. Bovenste bakplaat
3. Onderste bakplaat met bakvormen (7)

3 | VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Voordat u de cupcake maker voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: pak het apparaat voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
De verpakking (plastic zakken en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. Plaats de cupcake maker op een vlakke stabiele en hittebestendige ondergrond. Reinig de buitenkant van de cupcake maker en de bakplaten met een licht vochtige doek, wrijf met een droge doek na.

4 | MINI CUPCAKES MAKEN

Plaats de cupcake maker op een vlakke stabiele en hittebestendige ondergrond. Til de bovenplaat omhoog. Als u geen papieren cakevormpjes gebruikt, is het raadzaam om de anti-aanbaklaag regelmatig in te smeren met een klein beetje olie of bakspray. Veeg de overtollige olie weg met keukenpapier.
Wikkel het snoer volledig af en steek de stekker in het stopcontact. Sluit de bovenplaat en laat de cupcake maker gedurende ca. 3 minuten opwarmen. Het oranje controlelampje geeft aan dat de cupcake maker aangesloten is op het lichtnet.
TIP: laat het apparaat opwarmen terwijl u het beslag voorbereidt. De cupcake maker is voorzien van een thermostaat welke de temperatuur van het apparaat regelt. Zodra de cupcake maker op temperatuur is, gaat het groene controlelampje aan. De cupcake maker is nu klaar voor gebruik. Open de bovenplaat en gebruik eventueel een ovenwant. Let op: raak de metalen delen en de bakplaten niet aan, omdat deze zeer heet worden.
Als u cupcakes, brownies of mini-cheesecakes maakt, kunt u een papieren cakevormpje in de vormen van de bakplaat doen. **Let op: als u brownies of mini-cheesecakes maakt, moet een papieren cakevormpje gebruikt worden, omdat deze erg broos en zeer heet zijn.**



Vul elke opening in de onderste bakplaat met ca. 1 eetlepel beslag. Zorg ervoor dat u de vormen niet te vol doet, omdat het beslag nog zal rijzen tijdens het bakken.
TIP: om de openingen makkelijk te vullen kunt u ook een wegwerpspuitzak gebruiken.
Sluit de cupcake maker waarbij u gebruik maakt van een ovenwant. De werkelijke baktijd is afhankelijk van de gebruikte ingrediënten en het soort gerecht dat u maakt. Een richtlijn die u kunt aanhouden qua baktijd is 6 tot 7 minuten per lading cupcakes of muffins.
Til de bovenplaat op met behulp van een ovenwant. Neem de cupcakes met behulp van een kunststof of houten voorwerp uit de bakvormen zodat u de anti-aanbaklaag niet beschadigd.
Wanneer u klaar bent met bakken verwijderd u de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen voordat u deze opbergt.

BASIS-RECEPT VOOR MINI CUPCAKES

Ingrediënten voor ca. 35 stuks
- 150 gram witte basterdsuiker
- 2 eieren
- 2 theelepels vanille-extract
- mespuntje zout
- 150 gram zelfrijzend bakmeel
- 65 gram roomboter, zacht

Klop de eieren los met de basterdsuiker. Roer daarna in 3 delen het bakmeel met het zout erdoor. Roer de boter door het beslag en voeg als laatste het vanillie-extract toe. Roer het beslag nog een keer goed door. Plaats eventueel de papieren cakevormpjes in de bakplaat en vul deze met 1 eetlepel beslag. Bak de cupcakes in ca. 6 tot 7 minuten gaar. Om te controleren of de cupcakes klaar zijn, kunt u ook een cocktailprikker in het midden steken. Als deze er droog uit komt, zijn de cupcakes gaar.

5 | TIPS & SUGGESTIES

- De cupcake maker hoeft niet voorverwarmd te worden als u cupcakes wilt maken. Vul de bakplaten met het beslag en bak de cupcakes. Let op: de baktijd gaat pas in als het groene controlelampje aan is. Als u meerdere keren cupcakes achter elkaar wilt maken, kunt u natuurlijk ook het apparaat gebruiken als deze heet is.
- Cupcakes en muffins zijn broos en heet als ze net gebakken zijn. Verwijder ze daarom voorzichtig uit de cupcake maker en laat ze afkoelen op een rek.
- De meeste cupcakes zijn in 6 tot 7 minuten gaar. Om te zien of de cupcakes gaar zijn, steekt u een cocktailprikker in het midden van een cupcake. Als deze er droog uit komt, zijn de cupcakes gaar.
- Gebruik papieren cakevormpjes als u dat wilt, wanneer u cupcakes of muffins bakt. Het verwijderen en serveren van de cupcakes is daardoor makkelijker. **Bij brownies en mini-cheesecakes moet u papieren cakevormpjes gebruiken, omdat ze erg heet en broos zijn.** De papieren cakevormpjes zorgen er voor dat ze hun vorm behouden als ze afkoelen.
- Gebruik een spuitzak om de cupcakes te decoreren. Of gebruik een wegwerpspuitzak. Die zijn ook handig om de bakplaten met beslag te vullen.

DECORATIE TIPS

- Maak diverse smaken cupcakes en glazuur. Laat familie en vrienden hun favoriete smaak kiezen en de cupcake zelf versieren.
- Snijd cupcakes horizontaal doormidden en vul ze met jam, glazuur of roomkaas.
- Kleur glazuur met voedselkleuring in bijpassende kleuren voor bijvoorbeeld feestdagen, de kleuren van de sportclub of uw favoriete kleur.
- Gebruik de punt van een mes of een smalle spatel om het glazuur goed op de cupcakes te smeren. U kunt ook de spuitzak gebruiken en het glazuur op de cupcakes spuiten. Varieer eens met de verschillende spuitmonden.
- Decoreer wit geglazuurde cupcakes met gesmolten pure chocolade of andersom.

TOPPINGS & EXTRA'S

Bestrooi de bovenkant van een geglazuurde cupcake met spikkels of andere zoete toppings zoals:
- hagelslag
- geroosterde noten (gehakt)
- gecrushte pepermunt
- decoratie of poedersuiker
- suikerparels
- smarties
- fijngemalen kokos
- snoephartjes

Kook- en hobbywinkels hebben een uitgebreid assortiment om zelf versieringen te maken of kant-en-klare suikerdecoraties voor cupcakes.

FONDANT & MARSEPEIN

Strooi maïzena op uw werkblad om de kant-en-klare fondant of marsepein uit te rollen met een deegroller. Steek rondjes uit om de cupcakes te bedekken of varieer met andere uitsteekvormen zoals een bloemvorm.
Of glazuur cupcakes met roze of blauwe glazuur en maak van fondant of marsepein kleine babyvoetjes of een flesje voor een kraamfeest.
Maak met alfabet-uitsteekvormen de naam van de jarige of een andere tekst.

6 | REINIGING & ONDERHOUD

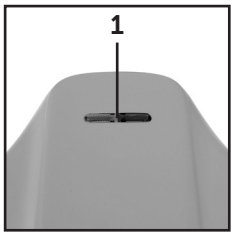
Verwijder na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. Alvorens het apparaat te reinigen, moet de stekker uit het stopcontact verwijderd worden. Laat de cupcake maker geheel afkoelen. Dit gaat sneller als u de cupcake maker open zet.
Reinig de buitenkant en de bakplaten met keukenpapier of een vochtige doek. Aangekoekt deeg kunt u eenvoudig verwijderen als u hier een beetje olie op doet. Na 5 minuten kunt u de deegresten met keukenpapier afvegen. **Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen om het apparaat of de bakplaten te reinigen.**
Droog de binnen- en buitenkant van het apparaat.
Dompel de cupcake maker nooit in water of een andere vloeistof onder.

1 | SAFETY INSTRUCTIONS

- **Please read these instructions before operating the appliance and retain for future use.**
- The appliance is intended solely for domestic use within the home.
- ⚠ **The surfaces are liable to get hot.**
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or seperate remote-control system.
- Before cleaning and storing allow the appliance and the cooking plates to cool completely.
- Before plugging into a socket, check whether the voltage in your home corresponds with the voltage printed at the bottom of the appliance.
- Never let the power cord of the appliance hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- Never place this appliance on or near a hot gas or electric burner or in such a place where it could touch a heated oven or microwave. Do not allow this appliance to come in contact with curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during use.
- Always use the appliance on a secure, dry, level surface.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Always carry out regular checks of the power cord to ensure no damage is evident. Should there be any signs of damage to the power cord in the slightest degree, the entire appliance should be returned to the Customer Service Department.
- For your own safety, only use the accessories and spare parts from the manufacturer which are suitable for the appliance.
- Always return the appliance after a malfunction, or if it has been damaged in any manner to the Customer Service Department for examination, repair or adjustment as special purpose tools are required.
- Never unplug it from the socket by pulling the cable.
- Always ensure that your hands are dry before handling the plug or power cord.
- An electrical appliance is not a toy and should therefore always be placed outside of the reach of children. Children are not always able to understand potential risks. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- This appliance may be used by children over the age of 8 and by people with reduced physical, sensory or mental skills or a lack of experience or knowledge, provided that they are supervised or have been instructed on how to use the

appliance safely, and are fully aware of the consequent risks of use.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless supervised.
- Unplug the appliance as soon as you have finished using it and when you are cleaning it.
- If an extension cord is used, compare the marked electrical rating of the extension cord with the electrical rating on the appliance. Make sure that it can not be pulled by children or tripped over unintentionally.
- Should you decide not to use the appliance anymore, make it inoperative by cutting the power cord after removing the plug from the socket. We also recommend making all potentially dangerous parts of the appliance harmless, particularly for children who might be tempted to play with them.
- Never use the appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Any intervention other than cleaning and normal maintenance by the customer must be carried out by an approved Service Centre.
- **Never immerse any part of the main body, power cord and plug into water or any other liquid to protect yourself against electrical hazards.**
- When the appliance is used for other purposes than intended, or is when it is not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages to the product or other things are not covered by the warranty.

2 | DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Pilot lights (orange/green)
2. Top cooking plate
3. Bottom cooking plate with reservoirs (7)

3 | BEFORE FIRST USE

Before you use the appliance for the first time, please do as follows: Unpack the appliance carefully and remove all the packaging material. Keep the material (plastic bags and cardboard) out of reach of children. Check the appliance after unpacking for any visible damage, which could be caused by transportation. Place the appliance on a stable and heat resistant surface. Wipe the housing of the appliance and the cooking plates only with a damp cloth. Dry the appliance and the cooking plates thoroughly.

4 | PREPARING MINI CUPCAKES

Position the cupcake maker on a dry, level, heat-resistant surface. Lift the lid to the open position. If not using paper cupcake liners, to maintain the quality of the non-stick it is recommended to periodically coat the non-stick surface with a small amount of vegetable oil. This can be done with a paper towel or with a non-stick oil spray. Wipe off any excess oil. Plug the power cord into a outlet. Lower the lid to the closed position and allow the cupcake maker to preheat for a minimum of 3 minutes. The orange POWER light will be illuminated.

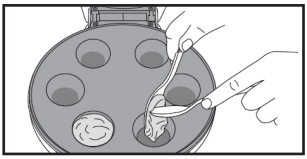
TIP: prepare ingredients while the cupcake maker is preheating.

When the cupcake maker has preheated to the proper cooking temperature, the green READY light will illuminate. Open the top lid using an oven mitt or pot holder to avoid making contact with the hot surfaces.

Caution: surfaces of the cupcake maker are hot. To avoid accidental burns or contact with the hot surfaces or steam being released while cooking, always open and close the lid of the cupcake maker using an oven mitt or pot holder.

If baking cupcakes, brownie bites or mini cheesecakes, place a paper baking cup in each cooking reservoir.

NOTE: For brownie bites or mini cheesecakes, a paper baking cup MUST be used, since they are delicate and VERY hot.



Fill each cooking reservoir with approximately 1 tablespoon of batter. Be careful not to overfill the cooking reservoirs as the batter will expand during the cooking process.

TIP: to easily fill the cooking reservoirs, use a disposable pastry bag or a ziptop plastic food storage bag with the corner clipped. Lower the lid using an oven mitt or pot holder. Actual cooking time will vary depending on ingredients and type of cupcakes being prepared. A general guide line is 6 to 7 minutes cooking time per batch of cupcakes.

With oven mitts or a pot holder open the cupcake maker lid. Remove the cupcakes using a wooden or other heat-resistant non-metallic utensil using caution not to scratch or damage the non-stick surface. When finished cooking, remove the plug from the wall outlet and allow the appliance to cool before moving, cleaning or storing.

BASIC RECIPE FOR MINI CUPCAKES

Ingredients for 35 pieces
- 150 grams white caster sugar
- 2 eggs
- 2 teaspoons vanilla
- dash salt
- 150 grams self raising flour
- 65 grams butter, softened

Beat the eggs with the caster sugar. Stir in the flour in 3 parts including the dash of salt. Stir in the butter and finally the vanilla. Stir the mixture thoroughly one last time. If you want, place paper baking cups in the cooking reservoirs. Fill each cooking reservoir with 2 tablespoons of batter. Bake the cupcakes about ca. 6 to 7 minutes or until a toothpick inserted into the center comes out clean.

5 | TIPS & SUGGESTIONS

- The cupcake maker does not have to be preheated for cupcakes. Just spoon the batter into the cooking reservoirs and bake. However, it works just as well to spoon the batter into a hot cupcake maker. This makes it easy to do several batches of cupcakes or muffins in succession. Use caution as the cupcake maker is hot.
- Cupcakes or muffins are very fragile and hot when just baked. Carefully remove them from the cupcake maker and place on a wire rack to cool. Use a non-metallic heat-resistant tool. Allow the cupcakes or muffins to stand about 5 minutes before serving, even if you wish to serve warm muffins.
- Most cupcakes bake in 6 to 7 minutes. To determine if cupcakes are done, insert a toothpick into the center of the cupcake; if it comes out clean the cupcakes are done.
- Use paper baking cups if desired when baking cupcakes and muffins. They make removing and serving cupcakes and muffins easy. **Paper baking cups are required for brownies and cheesecake as the baked brownies or cheesecakes are so hot and delicate and must cool some before they are firm enough to hold their shape.**
- Use the piping bag to decorate cupcakes. Or use a disposable pastry bag or sip-top food storage bag to decorate or easily fill the cooking reservoirs of the cupcake maker. Fill the bag with the prepared batter and clip one of the corners off the bag. Squeeze gently to push batter from the corner of the bag.

DECORATING TIPS

- Make a variety of cupcake flavors and various frostings. Let family or guests select their favorite flavor and decorate as they prefer.
- Leave cupcakes unfrosted for easy packing in a lunch box or when traveling in the car.
- Split cupcakes or muffins horizontally and fill with frosting, jam, preserves, lemon curd or cream cheese.
- Tint frostings into complementary colors, holiday colors, the colors of a team or sports mascot or just your favorite. Frost cupcakes with one color or frost some cupcakes in different colors and group them on serving platters.
- Use the tip of a knife or offset spatula to spread the frosting, or fill a decorating bag and pipe the frosting. For a quick, easy, yet very decorative frosting, fit the decorating bag with the star-tip and make a large star on top of each cupcake.
- Drizzle swirls of melted dark chocolate over a white frosted cupcake or melted white chocolate over dark chocolate frosted cupcakes.

TOPPINGS & EXTRA'S

Sprinkle tops of frosted cupcakes with sprinkles. Other candy toppings might include:
- mini chocolate chips
- toasted chopped nuts
- candy-coated chocolates
- decorating or dusting sugar
- jelly beans
- toasted coconut
- crushed peppermint
- conversation hearts

Cake decorating shops or craft stores sell many cupcake picks or premade sugar decorations that are fun, colorful, easy and perfect for a variety of themes.

FONDANT & MARZIPAN

Roll packaged, prepared fondant or marzipan on a board lightly coated with cornstarch. Cut fondant or marzipan into rounds to cover the cupcakes or be creative and cut a variety of shapes using small cookie cutters, for example the shape of a flower. Or frost cupcakes pink or blue and cut fondant in the shape of tiny feet or baby bottles and arrange on top of cupcakes for a baby shower.
Cut fondant with small alphabet cutters to decorate with initials, names or holiday greetings.

6 | CLEANING & MAINTENANCE

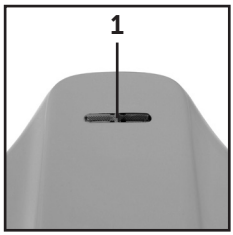
Always unplug the appliance after use. Always unplug the appliance before cleaning. Leave the appliance to cool down completely. The cupcake maker cools down faster when you open it.
Wipe the outside of the housing and the cooking plates with a damp cloth and dry. To remove batter baked onto the cooking surface, pour a small amount of cooking oil onto the hardened batter. After 5 minutes, wipe with a paper towel or dry cloth. Never use any abrasives!
Never immerse the appliance into water or other liquids.

1 | SICHERHEITSHINWEISE

- **Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf.**
- Benutzen Sie dieses Gerät nur zu dem in dieser Gebrauchsanleitung beschriebenen Zweck.
- ⚠ **Das Gerät kann während des Betriebs heiß werden.**
- Lassen Sie das Gerät immer vollständig abkühlen bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- Die Spannung der Stromquelle muss mit den Angaben auf den Typenschild übereinstimmen.
- Das Kabel nicht über scharfe Kanten ziehen, einklemmen oder herunterhängen lassen. Kabel vor Hitze und Feuchtigkeit schützen!
- Rollen Sie das Netzkabel immer ganz aus.
- Stellen Sie das Gerät weder auf/ noch in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherdes. Stellen Sie das Gerät nicht neben brennbares Material, z.B einem Rollo oder einen Vorhang.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass es auf einer ebenen und stabilen Fläche steht.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Wenn Sie das Gerät verschieben möchten, achten Sie drauf dass, das Gerät ausgeschaltet ist. Sie sollten das Gerät nur mit beiden Händen verschieben.
- Wenn das Gerät oder das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, muss es von einer autorisierten Werkstatt ersetzt werden, da für die Reparatur Spezialwerkzeuge und/oder spezielle Teile benötigt werden. Wenden Sie sich an Ihren Händler oder an den Inventum Kundendienst.
- Den Netzstecker nicht an der Leitung, mit dem Gerät oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern. Kinder verstehen die Gefahren nicht, die beim Betrieb von elektrischen Geräten entstehen können. Lassen Sie deshalb Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe von elektrischen Geräten. Achten Sie darauf, dass Sie elektrische Geräte immer außerhalb der Reichweite von Kindern unten 8 Jahren aufstellen.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn Sie beaufsichtigt werden und bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts

unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit das Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt oder gereinigt wird.
- Falls Sie ein Verlängerungskabel benutzen, stellen Sie sicher, dass die Netzspannung gleich oder höher ist als die des Gerätes und dass Sie ein geerdetes Kabel verwenden.
- Bei der Entsorgung eines derartigen Gerätes wird empfohlen, es funktionsuntüchtig zu machen, indem man das Versorgungskabel durchschneidet nachdem der Netzstecker vom Stromnetz getrennt wurde. Bringen Sie Ihr Gerät zur entsprechenden Müllentsorgungsstelle Ihrer Gemeinde.
- Wenn das Gerät nach der Inbetriebnahme nicht funktioniert, kann dies auf die Sicherung oder den Leitungsschutzschalter im elektr. Verteilerschrank zurückzuführen sein. Vielleicht ist der Stromkreis überlastet, oder es gab einen Fehlerstrom.
- Im Falle einer Störung oder eines Defekts, versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren; wenn die Sicherung des Gerätes ausgelöst wurde, kann dies auf einen Defekt im Heizsystem zurückzuführen sein, welcher nicht durch das Herausnehmen oder Ersetzen der Sicherung behoben werden kann. Es dürfen ausschliesslich Original-Ersatzteile verwendet werden.
- **Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser ein.**
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Wird es nicht ordnungsgemäß, (halb)professionel oder entgegen den Anweisungen dieser Anleitung verwendet, erlischt die Garantie und Inventum übernimmt keine Haftung für eingetretene Schäden.

2 | BESCHREIBUNG DES GERÄTS



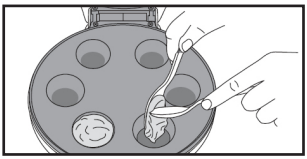
1. Kontrollleuchte (orange/grün)
2. Obere Backplatte
3. Untene Backplatte mit Formen (7)

3 | VOR DER INBETRIEBNAHME

Entfernen Sie das Verpackungsmaterial (Plastiksäcke, Styropor und Karton) und bewahren Sie es unzugänglich für Kinder auf. Kontrollieren Sie, ob alle Teile mitgeliefert und aus der Verpackung genommen wurden. Prüfen Sie, ob während des Transports ein sichtbarer Schaden am Gerät entstanden ist. Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf dem Typenschild mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
Stellen Sie das Gerät so auf, dass das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche steht.
Reinigen Sie die Außenseite und die Backplatten mit einem feuchten Tuch und trocknen.

4 | MINI CUPCAKES ZUBEREITEN

Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, stabilen und hitzebeständigen Untergrund. Heben Sie die Deckplatte nach oben. Es ist ratsam, die Antihaftschicht mit etwas Öl oder Backspray einzuschmieren. Streichen Sie das überschüssige Öl mit einem Papiertuch weg. Rollen Sie das Netzkabel ganz aus und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die orange Kontrolllampe zeigt an, dass das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist. Schließen Sie das Gerät und wärmen Sie es ca. 3 Minuten vor.
Tipp: während sich das Gerät aufwärmt, können Sie den Teig vorbereiten.
Das Gerät ist mit einem Thermostat versehen, der die Temperatur regelt. Nach einigen Minuten leuchtet die grüne Kontrolllampe. Das bedeutet, dass das Gerät die richtige Temperatur erreicht hat und nun betriebsbereit ist. **Achtung: Berühren Sie die Metallteile und die Backplatten des Geräts nicht, da sie sehr heiß werden!** Die obere Backplatte am besten mit einem Ofenhandschuh heben.
Achtung: Wenn Sie Brownies oder Minikäsekuchen backen, müssen Sie immer Papierbackförmchen verwenden, da diese Kuchensorten sehr zerbrechlich sind und erst komplett auskühlen müssen, damit sie ihre Festigkeit erreichen.



Befüllen Sie jede Backform mit ungefähr 1 EL Teig und achten Sie darauf, dass Sie die Backformen nicht überfüllen, da der Teig während des Backens noch aufgeht.
Tipp: Um die Backformen leichter zu befüllen, verwenden Sie einen Einwegspritzbeutel. Schließen Sie unter Verwendung eines Ofenhandschuhs das Gerät. Die Backzeit ist von den verwendeten Zutaten abhängig. Als Richtlinie für das Backen von Cupcakes können Sie sich an ungefähr 6-7 Minuten pro Ladung Cupcakes halten. Heben Sie die Deckplatte mit Hilfe eines Ofenhandschuhs an. Entnehmen Sie die Cupcakes mit eine Holz- oder Kunststoffgegenstände zu verwenden, da Sie ansonsten die Antihaftbeschichtung beschädigen können. Wenn Sie fertig sind mit dem Backen immer den Stecker aus der Steckdose nehmen und das Gerät völlig auskühlen lassen.

GRUNDREZEPT FÜR MINI CUPCAKES

Zutaten ca. 35 Stück
- 150g Farinzucker
- 2 Eier
- 2 Teelöffel Vanille
- 1 Messerspitze Salz
- 150g Mehl Type 405
- 65g weiche Butter

Verrühren Sie die Eier mit dem Zucker. Heben Sie das mit Salz vermischte Mehl in 3 Teilen unter die Masse. Fügen Sie die Butter in die Masse und als letztes das Vanilleextrakt hinzu und verrühren Sie es zu einem glatten Teig. Legen Sie eventuell die Papierbackförmchen in das Gerät und füllen Sie diese mit 1 Esslöffel mit Teig auf. Die Cupcakes in ca. 6-7 Minuten gar backen, bis sich ein Zahnstocher sauber herausziehen lässt.

5 | HINWEISE & VORSCHLÄGE

- Sie müssen den Cupcake-Macher nicht vorheizen, wenn Sie Cupcakes zubereiten wollen. Füllen Sie die Backformen mit Teig und backen Sie diese aus. Achtung: die Backzeit zählt erst dann, wenn die grüne Kontrollleuchte angeht. Wenn Sie mehrere Male hintereinander Cupcakes backen wollen, können Sie das Gerät natürlich auch verwenden, wenn es heiß ist.
- Immer ein kaltes Gerät verwenden, wenn Sie Pastetchen, Quiches oder andere Rezepte backen wollen, bei welchen Sie den Teig formen müssen.
- Cupcakes und Muffins sind bröselig und heiß, wenn Sie gerade gebacken worden sind. Deshalb vorsichtig aus den Backformen entnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
- Die meisten Cupcakes sind in 6 bis 7 Minuten fertig gebacken. Um sicher zu sein, müssen Sie einen Zahnstocher sauber aus dem Cupcake ziehen können.
- Wenn Sie wollen, verwenden Sie Papierbackförmchen beim backen von Cupcakes oder Muffins. Sie erleichtern das Backen und Servieren ungemein. Beim Zubereiten von Brownies und Minikäsekuchen müssen Sie Papierbackförchen verwenden, weil diese sehr heiß und zerbrechlich sind. Sie halten die Form während des Abkühlens bei.
- Mit dem Spritzbeutel können Sie Ihre Cupcakes dekorieren. Oder verwenden Sie einen Einwegspritzbeutel. Diese sind auch geeignet zum Befüllen der Backformen in der Backplatte.

TIPPS ZUM DEKORIEREN

- Bereiten Sie mehrere Geschmäcker von Cupcakes und Glasur vor und überlassen Sie die Geschmackswahl und Verzierung der Familie und den Freunden.
- Schneiden Sie Cupcakes waagerecht durch und füllen Sie sie mit Marmelade, Glasur oder Sahne.
- Verwenden Sie Lebensmittelfarbe, um die Glasur in Ihre Lieblingsfarbe, die Farbe vom Festtag oder des Sportvereins zu färben.
- Verwenden Sie eine Messerspitze oder eine schmale Spachtel, mit welcher Sie die Glasur auf die Cupcakes gut verteilen können. Sie können die Glasur auch mit dem Spritzbeutel auf die Cupcakes spritzen. Zur Abwechslung verwenden Sie die verschiedenen Spritztüllen.
- Dekorieren Sie weißglasierte Cupcakes mit geschmolzener dunklen Schokolade oder andersherum.

TOPPINGS & EXTRAS

Bestreuen Sie die Oberseite eines Cupcakes mit Konfekt oder anderen Süßigkeiten, wie z.B.:
- Schokoladenstreusel/-raspel
- gehackte Nüsse
- zerkleinerte Pfefferminze
- Dekorier- oder Puderzucker
- Zuckerperlen
- Smarties
- geraspelte Kokos
- Naschwerk

Fach- und Hobbygeschäte bieten ein großes Sortiment an Verzierungsmöglichkeiten an.

FONDANT & MARZIPAN

Verteilen Sie die Speise- oder Maisstärke auf Ihre Arbeitsfläche, um das Fondant oder den Marzipan mit einem Teigroller auszurollen. Stechen Sie Kreise oder andere Formen, wie z.B. Blumen oder Blätter aus dem Teig, um die Cupcakes damit zu verzieren bzw. bedecken. Oder glasieren Sie Cupcakes mit rosa oder blauer Glasur und verzieren diese mit einem ausgestochenen Schnuller oder Babyflasche aus Fondant oder Marzipan zur Geburt eines Babies. Stechen Sie mit Buchstabenausstecher den Namen des Geburtstagskindes oder einen anderen Text aus.

6 | REINIGUNG & PFLEGE

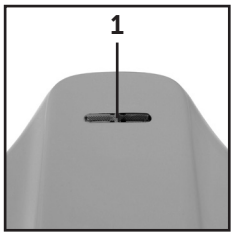
Entfernen Sie nach Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie vor der Reinigung des Gerätes den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät erst gut auskühlen. Dies geht schneller, wenn Sie das Gerät geöffnet halten. Die Außenseite des Gerätes und die Backplatten können Sie mit einem feuchten Tuch oder einem Küchenpapier reinigen. Teigreste lassen sich einfach mit etwas Öl entfernen. Nach 5 Minuten Einwirkzeit können Sie die Teigreste mit einem Küchenpapier entfernen. **Achtung! Nie Scheuermittel verwenden, damit die Antihaftbeschichtung nicht zerstört wird.** Die Außenseite und die Backplatten gründlich abtrocknen. **Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder in andere Flüssigkeiten.**

1 | CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- **Lisez ce mode d'emploi très attentivement avant d'utiliser votre appareil et conservez-le précieusement pour le consulter éventuellement plus tard.**
- Utilisez uniquement cet appareil pour les usages décrits dans ce mode d'emploi.
- ⚠ **Ne touchez pas les surfaces chaudes l'appaeil est branché.**
- Les appareils ne sont pas destinés à être actionné au moyen d'une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.
- Laissez complètement refroidir l'appareil et les plaques de cuisson avant le rangement.
- Branchez l'appareil uniquement sur du courant alternatif, sur une prise de terre murale, ayant un voltage correspondant à celui qui est indiqué sur la plaque technique de l'appareil.
- Ne pliez jamais le cordon électrique d'une manière trop serrée et ne le laissez pas pendre au-dessus d'éléments brûlants.
- Déroulez totalement le cordon électrique afin d'éviter tout risque de surchauffe du cordon.
- Ne posez jamais l'appareil à proximité d'appareils qui diffusent de la chaleur, tels que fours, cuisinières à gaz, plaques de cuisson, etc. Maintenir l'appareil à une certaine distance des murs ou autres objets qui pourraient facilement prendre feu tels que rideaux, serviettes (coton ou papier), etc.
- Veillez à ce que l'appareil soit toujours posé sur une surface stable et plane.
- Ne laissez pas votre appareil sans surveillance si celui-ci est bien marche.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche de l'appareil, le cordon électrique ou l'appareil lui-même sont endommagés, ou bien si l'appareil ne fonctionne plus comme il se doit, ou bien s'il est tombé ou alors encore s'il a été endommagé d'une autre manière. Consultez alors votre commerçant ou notre service technique. Ne changez en aucun cas vous-même la fiche de l'appareil ou le cordon électrique. Les réparations effectuées sur des appareils électriques doivent être exclusivement faites par des réparateurs qualifiés. Des réparations qui ne seraient pas correctement effectuées pourraient présenter de graves dangers pour l'utilisateur. N'utilisez jamais l'appareil avec des pièces qui ne soient pas recommandées ou livrées par le fabricant.
- Si vous n'utilisez pas votre appareil ou si vous devez le nettoyer, éteignez totalement l'appareil et retirez la fiche de

l'appareil de la prise de contact.
- Ne pas tirer sur le cordon électrique ni sur l'appareil lui-même pour retirer la fiche de la prise de courant murale. Ne jamais toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Ne jamais laisser l'appareil à la portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers qui peuvent exister lors de l'utilisation d'appareils électriques. C'est pourquoi vous ne devez jamais laisser un enfant se servir de cet appareil sans surveillance. Veillez à ce que l'appareil soit toujours rangé de telle sorte que les enfants ne puissent pas y accéder.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans ainsi que par les déficients physiques, sensoriels ou mentaux et les personnes ayant peu de connaissances ou d'expérience à la condition qu'ils soient surveillés ou sachent comment l'utiliser en toute sécurité et en comprennent les risques.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Vous ne pouvez utiliser une rallonge électrique que si le voltage et la puissance sont les mêmes (voir plaque technique) ou plus élevés que ceux du cordon livré avec l'appareil. Utilisez toujours une rallonge de cordon électrique de terre qui soit conforme aux normes de sécurité.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil en raison d'une panne ou d'une défectuosité, nous vous conseillons alors, une fois après avoir retiré la fiche de la prise de courant murale, de couper le cordon électrique. Emportez l'appareil au service correspondant de votre commune.
- Si l'appareil, une fois mis en marche, ne fonctionne pas, il se peut alors que cela vienne du fusible ou du disjoncteur miniature dans la boîte de répartition électrique. Le groupe est peut-être trop chargé ou bien il y a eu du courant de fuite de terre.
- En cas de perturbation ou de panne, n'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil; si la sécurité de l'appareil a sauté, cela peut vouloir indiquer une défectuosité, et ceci ne peut pas se réparer en enlevant ou en remplaçant cette sécurité. Il est indispensable d'utiliser exclusivement des pièces détachées d'origine.
- **Ne plongez jamais l'appareil, le cordon électrique ou la fiche de l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.**
- Ce appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique. Si cet appareil a été utilisé d'une manière abusive, il ne pourra être question de dommages et intérêts en cas de panne, et tout droit de garantie sera annulé.

2 | DÉFINITION DE L'APPAREIL



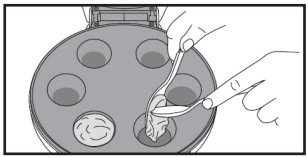
1. Lampe témoin (orange/vert)
2. Plaque de cuisson - supérieure
3. Plaque de cuisson avec moules (7)

3 | POUR LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il faut procéder aux opérations suivantes: déballer l'appareil avec précaution et retirer tout le matériel d'emballage. Veiller à ce que le matériel d'emballage (sacs en plastique et carton) soit hors de portée des enfants.
Après avoir retiré l'appareil de son emballage, contrôler minutieusement s'il n'y a pas de dommages visibles ayant peut être causés pendant le transport.
Poser l'appareil sur une surface plane, stable et résistant à la chaleur. Rincez l'extérieur d'appareil et les plaques de cuisson avec un chiffon humide. Essuyez bien tous les plaques et l'extérieur.

4 | FAIRE DES PETITS GÂTEAUX

Placer l'appareil à petits gâteaux sur une surface plate et stable, et résistante à la chaleur. Relever la plaque supérieure. Il est conseillé de graisser régulièrement la plaque de cuisson antiadhésive avec un petit peu d'huile ou un spray de cuisson. Retirer l'excédent d'huile avec de l'essuie-tout. Dérouler entièrement le cordon et brancher la fiche de l'appareil dans la prise de courant. Fermer la plaque supérieure et faire chauffer l'appareil pendant 3 minutes environ. La lampe témoin d'orange indique que l'appareil est branché sur le circuit électrique.
CONSEIL: Faire chauffer l'appareil pendant que vous préparez la pâte.
L'appareil à petits gâteaux est équipé d'un thermostat qui règle la température de l'appareil. Dès que l'appareil est à la bonne température, la lampe témoin verte s'allume. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi. Ouvrir la plaque supérieure en utilisant éventuellement un gant de cuisine.
Attention: ne pas toucher les parties métalliques ni les plaques de cuisson, car elles peuvent être brûlantes.
Si vous préparez des petits gâteaux, brownies ou mini-cakes au fromage, vous pouvez mettre des petits moules en papier dans les alvéoles de la plaque de cuisson.
Attention: si vous faites des brownies ou des mini cakes au fromage, vous devez utiliser des petits moules en papier, car ces derniers peuvent être très friables et également très chauds.



Remplir chaque alvéole dans la plaque de cuisson inférieure avec **1** cuillère à soupe de pâte. Attention à ne pas trop remplir les moules ou alvéoles car la pâte va lever pendant la cuisson.
CONSEIL: pour remplir plus facilement les moules à petits gâteaux, vous pouvez aussi utiliser une poche à douille jetable. Fermer l'appareil à petits gâteaux en utilisant éventuellement un gant de cuisine. Le temps réel de cuisson dépend des ingrédients utilisés et du type de petits gâteaux que vous faites. Pour ce qui est du temps de cuisson, vous pouvez compter de 6 à 7 minutes par fournée de petits gâteaux.
Ouvrir la plaque supérieure en utilisant un gant de cuisine. Sortir avec précaution les petits gâteaux des alvéoles de la plaque de cuisson à l'aide un ustensile en plastique ou en bois pour ne pas abîmer le revêtement antiadhésif de la plaque de cuisson. Quand vous avez fini de faire cuire vos petits gâteaux, retirer la fiche de la prise de courant. Laisser refroidir l'appareil avant de le ranger.

RECETTE DE BASE POUR PETITS GÂTEAUX

Ingrédients pour 35 pièces
- 150 grammes de sucre blanc vergeoise
- 2 œufs
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille
- pointe de sel
- 150 grammes de farine levante
- 65 grammes de beurre fin ramolli

Battre les œufs avec le sucre vergeoise. Remuer ensuite en 3 fois la farine avec le sel. Battre le beurre dans la pâte et ajouter en dernier l'extrait de vanille. Bien brasser la pâte encore une fois. Placer éventuellement les moules en papier dans la plaque de cuisson et les remplir de pâte jusqu'à moitié. Laisser cuire les petits gâteaux de 6 à 7 minutes. Pour vérifier si les petits gâteaux sont cuits, vous pouvez aussi piquer un pic de cocktail dans le milieu du gâteau. S'il ressort sec, cela signifie que les petits gâteaux sont cuits.

5 | CONSEILS & SUGGESTIONS

- Pour faire des petits gâteaux, pas besoin de préchauffer l'appareil. Remplir les alvéoles de pâte et faire cuire les petits gâteaux. Attention: le temps de cuisson ne démarre que si la lampe témoin verte est allumée. Si vous voulez faire des petits gâteaux plusieurs fois d'affilée, vous pouvez bien sûr aussi utiliser l'appareil si celui-ci est encore chaud.
- Pour faire cuire des mini tourtes, pâtés en croûte, quiches ou autres recettes où il faut de la pâte autour, il faut toujours commencer avec un appareil refroidi.
- Les petits gâteaux et les muffins sont friables et très chauds lorsqu'ils sont juste cuits. Retirez-les avec précaution de l'appareil et laissez-les refroidir sur une grille.
- La plupart des petits gâteaux sont cuits en 6 à 7 minutes. Pour voir si les petits gâteaux sont cuits, piquer un pic à cocktail dans le milieu d'un gâteau. Si le pic ressort sec, alors les gâteaux sont cuits.
- Si vous voulez, vous pouvez utiliser des moules en papier lorsque vous faites cuire des petits gâteaux ou muffins. Il sera alors plus facile de les retirer de l'appareil et de les servir. **Pour les brownies et les mini-cakes au fromage, vous devez utiliser des moules en papier car ils sont très chauds et friables. Grâce aux moules en papier, ils garderont leur forme en refroidissant.**
- Utiliser la poche à douille pour décorer vos petits gâteaux, cela peut être une poche à douille jetable. Vous pouvez aussi vous en servir pour remplir de pâte les alvéoles dans la plaque de cuisson.

CONSEILS DE DECORATION

- Faire des petits gâteaux avec des glaçages et goûts divers. Laisser la famille et les amis choisir leur goût favori et leur faire décorer eux-mêmes les petits gâteaux.
- Couper les petits gâteaux en deux dans le sens de la longueur, et les garnir de confiture, glaçage ou fromage crémeux.
- Colorer le glaçage avec un colorant alimentaire dans les couleurs de circonstance, par exemple pour un jour de fête spéciale, les couleurs d'un club sportif ou votre couleur préférée.
- Utiliser la pointe d'un couteau ou une petite spatule pour bien étendre le glaçage sur les petits gâteaux. Vous pouvez aussi utiliser la poche à douille et varier avec les différents embouts.
- Décorer les petits gâteaux d'un glaçage blanc avec du chocolat pur fondu ou l'inverse.

DECORATIONS & EXTRAS

Saupoudrer vos petits gâteaux glacés avec des granulés ou autres décorations sucrées telles que:
- noix de coco en poudre
- noix grillées (pilées)
- pastilles de menthe broyées
- décoration de sucre glace
- perles de sucre
- smarties
- granulés sucrés
- petits cœurs de bonbons

Les magasins de cuisine et de hobby offrent un vaste assortiment d'ustensiles et d'appareils pour faire soi-même les décorations ou des décorations en sucre toutes prêtes pour petits gâteaux.

FONDANT & MASSEPAIN

Saupoudrer de la maïzena sur votre plan de travail pour dérouler le fondant ou le massepain avec un rouleau à pâtisserie. Découper des petits ronds pour recouvrir les petits gâteaux ou varier avec d'autres formes telles qu'une forme de fleur.
Ou glacer les petits gâteaux avec un glaçage rose ou bleu et donner au fondant ou au massepain la forme d'un petit pied de bébé ou d'un biberon pour la fête d'une naissance. Faire des lettres de l'alphabet pour former le prénom de la personne qui fête son anniversaire ou un autre texte.

6 | NETTOYAGE & ENTRETIEN

Après utilisation, toujours débrancher l'appareil du circuit électrique. Avant de nettoyer l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant. Laisser refroidir entièrement l'appareil. Cela va plus vite si vous le laissez ouvert.
Nettoyer l'extérieur et les plaques de cuisson avec de l'essuie-tout ou avec un torchon humide. Vous pouvez facilement retirer la pâte collée à la plaque si vous mettez un peu d'huile dessus. 5 minutes après, vous pouvez alors retirer les restes de pâte avec de l'essuie-tout. **Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs pour nettoyer l'appareil ou les plaques de cuisson.** Bien sécher l'intérieur et l'extérieur de l'appareil. **Ne jamais tremper l'appareil dans de l'eau ni dans tout autre liquide.**

GARANTIE & SERVICE

- Uw garantietermijn bedraagt 24 maanden na aankoop van het product.
- De garantie is alleen van toepassing als de aankoopnota kan worden overlegd. Bewaar daarom uw aankoopnota zorgvuldig. De garantietermijn vangt aan op de aankoopdatum.
- De garantie geldt niet in geval van:
  - normale slijtage;
  - onoordeelkundig of oneigenlijk gebruik;
  - onvoldoende onderhoud;
  - het niet in acht nemen van bedienings- en onderhoudsvoorschriften;
  - ondeskundige montage of reparatie door uzelf of derden;
  - door de afnemer toegepaste niet originele onderdelen

zulks ter beoordeling van onze technische dienst.

- De garantie geldt niet voor:
  - normale verbruiksartikelen;
  - (uitwisselbare) signaal- en verlichtingslampjes

zulks ter beoordeling van onze technische dienst.

Lever het apparaat in bij uw leverancier of stuur het apparaat, voorzien van kopie aankoopbon en klachtomschrijving, gefrankeerd terug aan het serviceadres van uw land:

Inventum Group BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
NEDERLAND
Website: www.inventum.eu

IES Import Electronic Service GmbH
Lembekstrasse 36
22529 Hamburg
DUITSLAND
Website: www.ihrservice.de

Indien de garantie is komen te vervallen of indien de garantietermijn is verstreken, dienen wij de kosten welke verbonden zijn aan een beoordeling en/of reparatie in rekening te brengen.

Op verzoek zullen wij u eerst een prijsopgave verstrekken alvorens tot reparatie over te gaan. Zonder dit verzoek om prijsopgave gaan wij ervan uit dat u, met het opsturen van uw apparaat, automatisch een opdracht tot reparatie heeft verstrekt.

Wij verlenen twee maanden garantie op de door onze servicedienst uitgevoerde herstelwerkzaamheden en het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, gerekend vanaf de hersteldatum. Indien zich binnen deze periode een storing voordoet welke het directe gevolg is van de uitgevoerde herstelwerkzaamheden of het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, heeft de koper het recht op kosteloos herstel.

GUARANTEE & AFTER SALES SERVICE

- This product is guaranteed for a period of 2 years from the date of purchase against mechanical and electrical defect.
- Guarantee can only be given if proof of purchase (e.g. till receipt) can be shown. Therefore keep it in a safe place. The guarantee period starts at date of purchase.
- Guarantee is not valid in case of:
  - normal wear;
  - damage through misuse use or when the instructions were not followed correctly;
  - lack of maintenance;
  - not following the operation- and safety instructions;
  - incompetent montage or repairs made by yourself or others;
  - using accessories and spare parts which are not suitable for the appliance;

for assessment by our technical department.

- The guarantee is not valid for:
  - normal wear;
  - (interchangeable) signal- and controllamps

for assessment by our technical department.

Return to your supplier of send the appliance, including a copy proof of purchase and description of the complaint, stamped to:

Inventum Group BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
THE NETHERLANDS
Website: www.inventum.eu

IES Import Electronic Service GmbH
Lembekstrasse 36
22529 Hamburg
GERMANY
Website: www.ihrservice.de

When the guarantee is no longer valid or when the period of guarantee has passed, we will charge any costs that flow out of an assessment and/or repairing.

On request we will supply a statement before repairing. Without requesting a statement, we assume that you, by sending the appliance, automatically order to repair the appliance.

A guarantee period of two months is valid for repairs done by our technical department and the used spare parts, counting from the repairdate. When a malfunction occurs within this period which directly flows out of the repairs and the used spare parts, the consumer has the right of repairs without any costs.

GARANTIE & SERVICE

- Die Garantie gilt für 24 Monaten ab Kauf der Ware.
- Die Garantie gilt nur bei Vorlage der Rechnung des gekauften Gerätes.
  Bewahren Sie deshalb die Rechnung sorgfältig auf. Die Garantie gilt ab dem Kaufdatum.
- Die Garantie gilt nicht im Falle von:
  - normalem Verschleiß
  - mangelhafter Wartung
  - unsachgemäßem oder zweckentfremdeten Gebrauch
  - Nichtbeachtung von Bedienungs- und Wartungsvorschriften
  - unfachmännischer Reparatur durch den Käufer oder Dritte
  - nicht verwendeten Originalteilen, die vom Käufer oder durch Dritte montiert worden sind,

welche von unserem Kundendienst zu begutachten sind.

- Die Garantie gilt nicht für:
  - normale Gebrauchsartikel;
  - Beleuchtungsbirnen,

welche von unserem Kundendienst zu begutachten sind.

Bringen Sie das Gerät zu Ihrem Händler oder senden Sie das Gerät zusammen mit einer Kopie der Rechnung und einer Fehlerbeschreibung frankiert an die Serviceadresse in Ihrem Land:

Inventum Group BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
NIEDERLANDE
Website: www.inventum.eu

IES Import Electronic Service GmbH
Lembekstrasse 36
22529 Hamburg
DEUTSCHLAND
Website: www.ihrservice.de

Falls die Garantie entfallen oder die Garantiezeit abgelaufen ist, müssen wir Ihnen die Kosten, die durch eine Begutachtung und/oder einer Reparatur entstehen, in Rechnung stellen.

Wir erstellen Ihnen gerne auf Anfrage einen Kostenvoranschlag, bevor wir mit der Reparatur beginnen. Wenn wir zur Reparatur übergangen sind, werden die Begutachtungs- bzw. Prüfungskosten von uns nicht in Rechnung gestellt.

Wir gewähren auf die von unserem Kundendienst ausgeführten Reparaturen und auf das neu verarbeitete Material zwei Monate Garantie, wobei diese zweimonatige Frist ab dem Tag der Reparatur gilt. Sollte während dieses Zeitraumes ein Defekt auftreten, welcher direkt auf die Reparatur oder das dabei verwendete Material zurückzuführen ist, kann der Kunde selbstverständlich sein Gerät kostenlos reparieren lassen.

GARANTIE & SERVICE

- La garantie est assurée pendant 24 mois à compter de la date d'achat de l'article.
- La garantie ne sera applicable que sur présentation du bon d'achat. C'est pourquoi vous devez conserver bien précieusement votre bon d'achat. Le délai de garantie commence à partir de la date d'achat.
- La garantie n'est pas assurée dans les cas suivants:
  - usure normale
  - emploi inadéquat ou utilisation abusive
  - entretien insuffisant
  - non-respect des consignes d'utilisation et d'entretien
  - réparation par l'acheteur non compétent
  - adaptation par l'acheteur de pièces détachées qui ne sont pas d'origine

ce qui sera jugé par notre service technique

- La garantie n'est pas applicable pour:
  - les articles de consommation normale;
  - les lampes témoins (changeables) de signal et d'éclairage

ce qui sera jugé par notre service technique

Consultez alors votre commerçant ou notre service technique. L'appareil doit être renvoyé en port payé avec la facture ainsi que la description du problème à:

Inventum Group BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
PAYS BAS
Website: www.inventum.eu

IES Import Electronic Service GmbH
Lembekstrasse 36
22529 Hamburg
ALLEMAGNE
Website: www.ihrservice.de

Si la garantie n'est pas applicable ou bien si le délai de garantie est dépassé, nous vous facturerons les frais liés à un devis et/ou à une réparation.

Sur simple demande de votre part, nous pouvons d'abord établir un devis avant de commencer toute réparation. Sans votre demande de devis, nous partons du principe que vous nous donnez automatiquement votre accord pour la réparation de votre appareil, dès l'instant où vous nous l'avez envoyé.

Nous assurons deux mois de garantie sur les réparations effectuées par notre service après-vente et sur le matériel qui aura été ajouté, et ce délai de deux mois est calculé à compter de la date de la réparation. Si pendant cette période, il y avait une défection de l'appareil due directement aux travaux de réparation qui ont été effectués ou due au matériel rajouté, il va de soi que l'acheteur pourra de plein droit faire réparer gratuitement son appareil.

Inventum Group BV
Generatorstraat 17, 3903 LH , Veenendaal, Nederland
Tel.: 0900-INVENTUM of 0900-4683688 (€ 0,15 per minuut)
Mail: helpdesk@inventum.eu
Website: www.inventum.eu

GL-International GmbH
Lehmbergstrasse 25, 25548, Kellinghusen, Deutschland
Tel: 04822 36550-0, Fax.: 04822 36550-55, Mail: info@gl-international.de
Website: www.gl-international.de

09CC070/011013V
Wijzigingen en drukfouten voorbehouden/ Änderungen und Druckfehler vorbehalten./
Sous réserve de modification / Modifications and printing errors reserved.!